

# メニューについて

写真はイメージです。

フルーツコースとアフタヌーンティーセット関しまして、内容はおよそ毎月変わります。

最新情報はInstagramにてお伝えしますので、ご参照くださいませ。

日々果物の入荷状況などを考慮しながら

試行錯誤の中、メニューを調整しております。

季節のフルーツを使用しておりますので、入荷状況により

コース内容・料理内容は変更になることがあります。予めご了承ください。

## Tea & Fruit approach



### Appetizer

季節のアペタイザー

| 愛知県産 次郎柿 | 高知県産 水晶文旦

| 鳥取県産 新興梨 | 和歌山県産 田村みかん | 紅茶のクリーム |

### Compote

コンポート

大分県産新高梨のコンポート  
京都一保堂の玉露エスプーマ風、  
吉野葛の玉露ジュレ、花穂紫蘇



### A la carte

アラカルト

和歌山県産富有柿といり番茶の食べ合わせ  
焼き柿、柚子のチーズクリーム、  
京都一保堂・いり番茶のクラムブル、  
いり番茶の自家製アイス、メレンゲ、  
マイクロアマランサス、柚子の香り



### Main

メイン

山形県産ラフランスの抹茶ブリュレ  
京都一保堂・抹茶のブリュレ、ミルクチョコフィアンティース、自家製ホワイトチョコアイス、  
ざくろ、ナスタチウム



### Atemptu

アテムプトゥ

| 山梨県産シャインマスカットのシュークリーム | 山梨県産シャインマスカットのフルーツ大福 | 和歌山県産柿の羊羹 |  
| 高知県産グリーンレモンのマドレーヌ | 山形県産ラフランスの焼きタルト

※お知らせ※ お一人様ずつお皿でのご提供とさせていただきます。

## Tea & Fruit